

**coop.dk**

OPSKRIFTER

# Polenta med italiensk topping

Polenta i små fine ruder. Her toppet med lidt forskelligt godt som pesto, salami, soltørrede tomater m.m.

<https://opskrifter.coop.dk/opskrifter/polenta-med-italiensk-topping-1972>

## Fremgangsmåde

- 1** Kog vandet op i en gryde og tilsæt lidt salt, som til pastavand. Rør polentamelet i, mens du pisker grøden jævn. Tag gryden af varmen efter 1 minut.
- 2** Rør osten i.
- 3** Bred grøden ud på et stykke bagepapir. Læg bagepapir over og pres polentaen til den er 2-3 cm tyk. Lad den blive kold. Skær polentaen i

## Ingredienser

- 2 dl.** Polenta  
Forkogt
- 6 dl.** Vand
- 100 g** Parmesanost

mundrette ruder, og stil dem på fade. Smør lidt soltørrede tomater eller pesto på alle ruder.

**4**

Anret på toppen med små stykker salami, grillede artiskokhjerter, ansjos, rucola eller basilikum.  
Kilde: Irma Krydderiet 1, 2004